



## ミラノ風かぼちゃのスープパスタ

ひとつのお鍋で仕上がる、あたたかいスープパスタ! イタリアの秋の味覚を代表する料理の一つ、かぼちゃのスープ。ミラノを含む北イタリアでは、スープにショートパスタを加えることがよくあります。ショートパスタを加えることで、スープがより食事感を持った、満腹感の高くなる一品となります。

### 使用商品

#42 メッツエ ペンネ リガーテ

(2人分)

- ・ショートパスタ....100g
  - ・かぼちゃ.....300g
  - ・水...60ml
  - ・牛乳....300ml
  - ・コンソメ....1個
  - ・粉チーズ....50g
- 材料
- ・塩こしょう...適量
- 
- (1) かぼちゃの皮と種を取り、2~3mmの厚さに切る。
- (2) 鍋にかぼちゃと水を入れる。塩こしょうで味付けし、蓋をして数分間煮込む。
- (3) 煮込んだかぼちゃをミキサーに移し、均一なクリーム状になるまで混ぜる。
- (4) 鍋に牛乳を入れて沸騰し始めたら、ミキサーに入れたかぼちゃを加えよく混ぜる。
- (5) (4)にパスタを入れ、底にくっつかないように頻繁にかき混ぜながら、中火で煮る。
- 手順 (6) 粉チーズをかけて仕上げる。